



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Corte del Lupo Bianco Curtefranca DOC



Name:	Corte del Lupo Bianco Curtefranca DOC
Artikel Nr.:	1263
Hersteller:	Ca' del Bosco
Herkunft:	Italien
Region:	Curtefranca
Rebsorte:	80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Strohgelb im Glas. Dicht mit Aromen von Ananas, Aprikose und Zitrusfrüchten. Zarte Süße von Akazien und dezente Holznoten, elegant, würzig und rund mit einer feinen Mineralität.
Herstellung:	Die reifen Trauben werden von Hand in kleine Kisten gepflückt und anschließend kühl gelagert. Die Trauben werden in einem besonderen Verfahren zunächst gereinigt und dann sanft gepresst. Etwa ein Viertel des Mostes wird in kleinen Holzfässern fermentiert, der Rest in Edelstahltanks. Nach 6 Monaten Reifung auf den Hefen werden die beiden Rebsorten zusammengeführt und der Wein mit Hilfe der Schwerkraft und Dank innovativer Langdüsen-Füllröhren ohne oxidativen Stress auf Flaschen abgefüllt.
Herstellerinformation:	Die Geschichte von Ca' del Bosco begann Mitte der 1960er in Erbusco, Franciacorte. Annamaria Clementi Zanelli kaufte ein kleines Haus auf einem Hügel, umgeben von Kastanien, genannt Ca' del Bosc. Ihr Sohn, Maurizio Zanelli, sah das Potential des umliegenden Terroirs und Mikroklimas und baute auf diesen Böden ab 1970 qualitativ hochwertige und ausdrucksstarke Weine an. Bald begeisterte er Fachleute und wurde zum bekanntesten Gesicht der jungen DOCG Franciacorta. Die klassifizierten Stillweine dieser Region werden dabei als Curtefranca DOC vermarktet. Seit 1994 ist Ca' del Bosco Teil der Gruppo Zignago, doch Maurizio behielt eine Anteilsmehrheit an Ca' del Bosco und hilft dem Weingut, seine Identität und Unabhängigkeit zu bewahren. Die Rebfläche beträgt heute rund 150 ha.
Servierempfehlung:	Ein exzellenter Begleiter von frischem Fisch, Kalbsfleisch und gebratenem Gemüse. Empfohlene Serviertemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 3,2 g/l Säuregehalt: 6,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5-8 Jahre